

BEJUBLAD HYLLAD



Design and Quality
IKEA of Sweden

POLSKI	4
TÜRKÇE	27

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4	Korzystanie z akcesoriów	13
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa		Dodatkowe funkcje	15
	6	Przydatne rady i wskazówki	16
Instalacja	8	Konserwacja i czyszczenie	17
Opis urządzenia	9	Co zrobić, gdy...	20
Przed pierwszym użyciem	9	Dane techniczne	22
Codzienna eksploatacja	10	Ochrona środowiska	23
Funkcje zegara	12	GWARANCJA IKEA	23

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

⚠ Ostrzeżenie! Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane przez dorosłą osobę lub osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.

- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać tylko wykwalifikowana osoba.
- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze mocno się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego należy usunąć nadmiar zanieczyszczeń. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną dla danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowany serwis lub inna wykwalifikowana osoba.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Instalacja

 **Ostrzeżenie!** Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji załączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymagania bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.

Podłączenie do sieci elektrycznej

 **Ostrzeżenie!** Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- Należy zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd sieciowych z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obłuzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego — wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie spełnia wymagania Dyrektyw WE.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.

Przeznaczenie

 **Ostrzeżenie!** Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem lub wybuchem.

- Z urządzenia należy korzystać w warunkach domowych.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Gdy urządzenie pracuje, należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się na otwartych drzwiach urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Gdy urządzenie jest wyłączone, jego drzwi powinny być zamknięte.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.

 **Ostrzeżenie!** Występuje ryzyko uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia;
 - nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie urządzenia;
 - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.

- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia. Nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamiać emalię.

Konserwacja i czyszczenie

 **Ostrzeżenie!** Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięcia szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskázówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.

Czyszczenie pirolityczne

 **Ostrzeżenie!** Zagrożenie poparzeniem.

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z komory piekarnika:
 - Duże resztki żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - Wszystkie dające się usunąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego dzieciom nie wolno przebywać w pobliżu urządzenia. Urządzenie bardzo mocno się nagrzewa.
- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:
 - Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
 - Podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
 - Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.
- W przeciwieństwie do ludzi, niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego.
- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi – w tym dla noworodków lub osób z problemami zdrowotnymi.

Wewnętrzne oświetlenie piekarnika

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.

⚠ Ostrzeżenie! Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

Utylizacja

⚠ Ostrzeżenie! Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby unieвозмоwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

Instalacja

⚠ Ostrzeżenie! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

i Przed zainstalowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją montażu.

Instalacja elektryczna

⚠ Ostrzeżenie! Instalację elektryczną musi wykonać wykwalifikowana osoba.

i Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziale „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Urządzenie jest dostarczane wraz z przewodem zasilającym.

Przewód

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

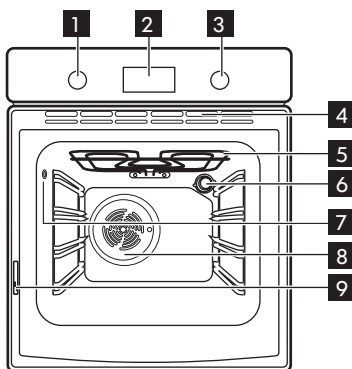
Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej oraz w tabeli:

Całkowity pobór mocy	Przekrój przewodu
maksimum 1380 W	3 x 0,75 mm ²

Całkowity pobór mocy	Przekrój przewodu
maksimum 2300 W	3 x 1 mm ²
maksimum 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (niebieski i brązowy).

Opis urządzenia



- 1** Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
- 2** Sterowanie elektroniczne
- 3** Pokrętło regulacji temperatury
- 4** Otwory wentylacyjne
- 5** Grill

- 6** Oświetlenie piekarnika
- 7** Gniazdo termosondy
- 8** Wentylator
- 9** Tabliczka znamionowa

Akcesoria piekarnika

- **Ruszt x 1**
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta x 1**
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Głęboka blacha x 1**
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Termosonda x 1**
Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe x 2 zestawy**
Do umieszczania rusztów i blach.

Przed pierwszym użyciem

⚠ Ostrzeżenie! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Czyszczenie wstępne

- Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.

- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.

Ważne! Patrz rozdział „Konservacja i czyszczenie”.

Ustawianie aktualnego czasu

Na wyświetlaczu będzie widoczne wskazanie **hr** i **12:00**. Wartość **12** będzie migać.

1. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić prawidłową godzinę.
2. Nacisnąć **⏸**, aby potwierdzić. Jest to konieczne, tylko gdy czas jest ustawiany po raz pierwszy. Później nowe ustawienie czasu jest po upływie pięciu sekund zapisywane automatycznie.

Na wyświetlaczu pojawi się **min** oraz ustawiona godzina. Wartość **00** będzie migać.

3. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić prawidłową liczbę minut.
4. Nacisnąć **⏸**, aby potwierdzić. Jest to konieczne, tylko gdy czas jest ustawiany po raz pierwszy. Później nowe ustawienie czasu jest po upływie pięciu sekund zapisywane automatycznie. Na wyświetlaczu zostanie pokazany nowo ustawiony czas.

Zmiana ustawienia aktualnego czasu

i Aktualny czas można zmieniać tylko wtedy, gdy urządzenie jest w trybie czuwania.

Nacisnąć kilkakrotnie **⏸**, aż na wyświetlaczu zacznie migać wskaźnik aktualnego czasu **⏸**. Aby ustawić nowy czas, należy postępować zgodnie z procedurą „Ustawianie aktualnego czasu”.

Wstępne nagrzewanie

Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

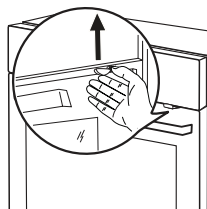
1. Wybrać funkcję **☐** i ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączone urządzenie na jedną godzinę.
3. Wybrać funkcję **☐** i ustawić maksymalną temperaturę.

4. Pozostawić włączone urządzenie na dziesięć minut.
5. Wybrać funkcję **☐** i ustawić maksymalną temperaturę.
6. Pozostawić włączone urządzenie na dziesięć minut.

Aksesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić wystarczającą dopływ świeżego powietrza.

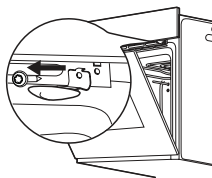
Mechaniczna blokada uruchomienia

Urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia. Znajduje się ona pod panelem sterowania, po jego prawej stronie.



Aby otworzyć drzwi piekarnika z zainstalowaną blokadą uruchomienia, należy pociągnąć dźwignię zabezpieczenia w górę jak pokazano na rysunku.

Podczas zamykania drzwi piekarnika nie należy pociągać blokady.



Aby zdemonstrować blokadę uruchomienia, należy otworzyć drzwi piekarnika i usunąć blokadę za pomocą wkrętaka typu torx. Wkrętak typu torx znajduje się w opakowaniu z elementami montażowymi piekarnika.

Codzienna eksploatacja

⚠ Ostrzeżenie! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Włączanie i wyłączanie urządzenia

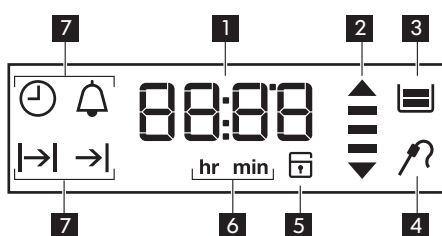
1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w prawo i wybrać żądaną funkcję.

2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury na żadaną temperaturę. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura.
3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia.

Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
	Położenie wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.
	Termoobieg	Do pieczenia potraw przy maksymalnej temperaturze jednocześnie na trzech poziomach piekarnika. Korzystając z tej funkcji, należy zmniejszyć temperaturę o 20-40°C w stosunku do standardowej temperatury ustawianej dla funkcji Pieczenie tradycyjne. Umożliwia również suszenie produktów spożywczych.
	Pieczenie tradycyjne (grzałki górna i dolna)	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Grill	Do grillowania płaskich potraw na środku grilla i do opiekania pieczywa.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym lub chrupkim spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
	Grill z wentylatorem	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu na jednym poziomie. Również do zapiekania i przyrumieniania.
	Chleb i pizza	Do pieczenia na jednym poziomie potraw wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Korzystając z tej funkcji, należy zmniejszyć temperaturę o 20-40°C w stosunku do standardowej temperatury ustawianej dla funkcji Pieczenie tradycyjne.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania potraw mrożonych.
	Górna grzałka	Do wykańczania upieczonych potraw.
	Szybki grill	Do grillowania większej ilości płaskich potraw i do opiekania pieczywa.
	Piroliza	Umożliwia czyszczenie piekarnika. Wysoka temperatura powoduje wypalenie zanieczyszczeń. Można je następnie wytrzeć szmatką po ostygnięciu urządzenia.

Wyświetlacz



- 1** Czas i temperatura
- 2** Wskaźnik nagrzewania i ciepła resztkowego
- 3** Zbiornik na wodę (tylko w wybranych modelach)
- 4** Termosonda (tylko w wybranych modelach)
- 5** Blokada drzwi (tylko w wybranych modelach)
- 6** Godziny/minuty
- 7** Funkcje zegara

Przyciski

Przycisk	Funkcja	Opis
	Zegar	Ustawianie funkcji zegara.
	Minus, plus	Ustawianie czasu.

Wskaźnik nagrzewania i ciepła resztkowego

Po włączeniu funkcji piekarnika na wyświetlaczu pojawiają się kolejno paski. Sygnaлизując one wzrost lub spadek temperatury w piekarniku.

Po wyłączeniu urządzenia, jeśli temperatura w piekarniku przekracza 40°C, na wyświetlaczu widoczny jest wskaźnik ciepła resztkowego . Aby wyświetlić na wyświetlaczu aktualną temperaturę piekarnika, należy obrócić pokrętkę regulacji temperatury w lewo lub prawo.

Funkcje zegara

Sym-bol	Funkcja	Opis
	Minutnik	Odliczanie ustawionego czasu.
	Aktualny czas	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu. Patrz „Ustawianie aktualnego czasu”.
	Czas	Ustawianie czasu pracy urządzenia. Przed włączeniem tej funkcji należy wybrać funkcję piekarnika.
	Koniec	Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia. Przed włączeniem tej funkcji należy wybrać funkcję piekarnika. Istnieje możliwość jednoczesnego użycia funkcji Czas i Koniec (ustawienie opóźnienia), jeśli urządzenie ma włączyć się i wyłączyć automatycznie w późniejszym czasie.

Nacisnąć kilkakrotnie , aby zmienić ustawienie funkcji zegara.

Nacisnąć , aby potwierdzić ustawienia funkcji zegara lub zaczekać 5 sekund, aby ustawienia zostały potwierdzone automatycznie.

Ustawianie funkcji Czas lub Koniec podczas pieczenia

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aż na wyświetlaczu zacznie migać symbol  lub .
2. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić liczbę minut.
3. Nacisnąć , aby potwierdzić.
4. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić liczbę godzin.
5. Nacisnąć , aby potwierdzić.
6. Gdy upłynie ustawiony czas, na wyświetlaczu zacznie migać symbol  lub  i wskazanie ustawionego czasu. Przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi urządzenia.

 Naciśnięcie  podczas ustawiania czasu dla funkcji Czas  powoduje przejście urządzenia do ustawień funkcji Koniec .

Ustawianie minutnika

Minutnik służy do odliczania ustawionego czasu. Maksymalny możliwy do ustawienia czas to 23 godziny i 59 minut. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Minutnik można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

1. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu zacznie migać wskazanie  i **00**.

2. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić minutnik. Domyślnie czas jest wyświetlany w minutach i sekundach. Po ustawieniu czasu dłuższego niż 60 minut na wyświetlaczu pojawi się symbol **hr**. Czas będzie wyświetlany w godzinach i minutach.
3. Minutnik uruchomi się automatycznie po pięciu sekundach.
4. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu zacznie migać wskazanie **00:00** i . Nacisnąć przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

 Po ustawieniu minutnika, gdy działa funkcja Czas  lub Koniec , na wyświetlaczu pojawi się symbol .

Stoper

Stoper umożliwia monitorowanie czasu pracy piekarnika.

Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie czasu bez symbolu zegara.

 Nie można korzystać ze stopera, gdy działa funkcja Czas  lub Koniec .

Korzystanie z akcesoriów

 **Ostrzeżenie!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Termosonda

Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz mięsa. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, urządzenie wyłącza się.

Do ustawienia są dwie wartości temperatur:

- Temperatura piekarnika.

- Temperatura wewnątrz produktu. Zapoznać się z zalecanymi wartościami podanymi w tabeli.

Zalecane temperatury wewnątrz produktu:	
50°C	Lekko wypieczone
60°C	Średnio wypieczone
70°C	Dobrze wypieczone

Ważne! Należy stosować wyłącznie termosondę dostarczoną wraz z urządzeniem lub oryginalne części zamienne.

1. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.
2. Umieścić końcówkę termosondy wewnątrz mięsa.
3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się na bocznej ścianie piekarnika.
Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy  i domyślna temperatura wewnątrz produktu. Przy pierwszym użyciu termosondy domyślna temperatura wewnątrz produktu wynosi 60°C.
4. Gdy miga , można za pomocą pokrętki regulacji temperatury zmienić domyślną temperaturę wewnątrz produktu.
5. Nacisnąć , aby zapisać w pamięci nową temperaturę wewnątrz produktu lub zaczekać 10 sekund, aby ustawienie zostało zapisane automatycznie. Nowa domyślna temperatura wewnątrz produktu zostanie wyświetlona przy następnym użyciu termosondy.
6. Należy upewnić się, że podczas pieczenia termosonda pozostaje w mięsie, a jej wtyczka jest podłączona do gniazda w urządzeniu.
7. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, zacznie migać symbol termosondy  i wskazanie domyślnej temperatury wewnątrz produktu. Przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Nacisnąć przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda. Wyjąć mięso z urządzenia.

 Z funkcji Czas i Koniec nie można korzystać podczas użytkowania termosondy.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu:

1. Nacisnąć  :

- Czterokrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ustawionej temperatury wewnątrz produktu, które będzie co 10 sekund zmieniać się ze wskazaniem aktualnej temperatury wewnątrz produktu.
 - Pięciokrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej temperatury piekarnika, które będzie co 10 sekund zmieniać się ze wskazaniem ustawionej temperatury piekarnika.
 - Sześciokrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ustawionej temperatury piekarnika.
2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby zmienić temperaturę.

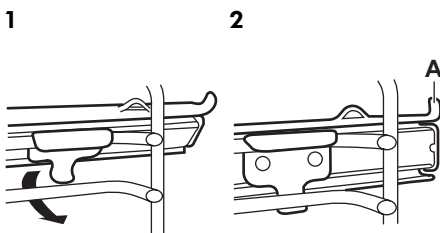
Prowadnice teleskopowe

Zakładanie prowadnic teleskopowych

Prowadnice teleskopowe można umieścić na każdym poziomie.

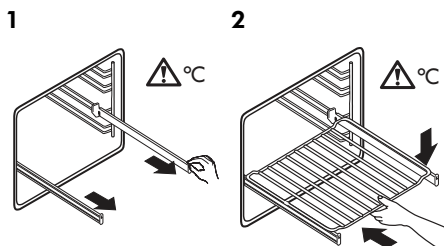
Należy sprawdzić, czy obie prowadnice teleskopowe są umieszczone na tym samym poziomie.

Ogranicznik (A), który znajduje się na jednym końcu prowadnicy teleskopowej, musi być skierowany do góry.



Używanie prowadnic teleskopowych

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.



Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.

Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć do wnętrza urządzenia.

i Prowadnic teleskopowych można również używać z blachami lub naczyniami dołączonymi do urządzenia (patrz „Opis urządzenia”).

Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe zostały całkowicie wsunięte do wnętrza urządzenia.

⚠ Uwaga! Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic teleskopowych.

Dodatkowe funkcje

Blokada uruchomienia

Gdy włączona jest blokada uruchomienia, nie można uruchomić piekarnika. Jest to zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem urządzenia przez dzieci.

Włączanie i wyłączanie funkcji blokady uruchomienia:

1. Nie ustawiać funkcji piekarnika.
2. Naciśnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy **i** **+**.
3. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się lub zniknie wskazanie **SAFE** (odpowiednio po włączeniu lub wyłączeniu blokady uruchomienia).

i Jeśli piekarnik wyposażono w funkcję czyszczenia pirolitycznego, drzwi zostaną zablokowane. Po obrocie pokrętki lub naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **SAFE**.

Samoczynne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się samoczynnie po pewnym czasie:

- Jeśli włączona jest funkcja piekarnika.
- Jeśli użytkownik nie zmieni temperatury piekarnika.

Temperatura piekarnika	Czas wyłączenia
30 - 115°C	12,5 godz.
120 - 195°C	8,5 godz.
200 - 245°C	5,5 godz.
250°C	3,0 godz.

Po samoczynnym wyłączeniu się urządzenia należy naciśnąć dowolny przycisk, aby ponownie je włączyć.

Ważne! Funkcja samoczynnego wyłączenia działa ze wszystkimi funkcjami piekarnika z wyjątkiem funkcji: Czas, Koniec oraz Termosonda.

Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnię urządzenia w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący kontynuuje działanie do czasu schłodzenia urządzenia.

Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie urządzenia lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

Przydatne rady i wskazówki

- Potrawy można umieszczać w urządzeniu na czterech różnych poziomach. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu.
- Urządzenie wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie potraw delikatnych wewnątrz oraz chrupkich z wierzchu. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.
- Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.
- Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani nie zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

Pieczenie ciast

- Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.

zono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

- Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

Pieczenie mięsa i ryb

- Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.
- Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.
- Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wody po trochu, za każdym razem, gdy wyparuje.

Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości. W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

Ciężar (kg)	Produkt	Funkcja piekarnika	Poziom	Temperatura piekarnika (°C)	Czas pieczenia (min.)
1	Wieprzowina/jagnięcina		2	180	100 - 110
1	Cielęcina/wołowina		2	190	70 - 100
1,2	Kurczak/królik		2	200	70 - 80

Ciężar (kg)	Produkt	Funkcja piekarnika	Poziom	Temperatura piekarnika (°C)	Czas pieczenia (min.)
1,5	Kaczka		1	160	120 - 150
3	Gęś		1	160	150 - 200
4	Indyk		1	180	210 - 240
1	Ryba		2	190	30 - 40
1	Faszerowane pomidory i papryka/pieczzone ziemniaki		2	190	50 - 70
	Ciasta w proszku		2	160	45 - 55
1	Ciasta		2	160	80 - 100
	Ciastka		3	140	25 - 35
2	Lasagne		2	180	45 - 60
1	Biały chleb		2	190	50 - 60
1	Pizza		1	190 — 200	20 - 30

Konserwacja i czyszczenie

⚠ Ostrzeżenie! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

- Przed urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać zwykłego płynu do mycia naczyń.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. Dzięki temu można łatwiej usunąć zabrudzenia i uniknąć ich przypalenia.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.

- Po każdym użyciu akcesoriów piekarnika należy je wyczyścić i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

i Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium:

Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.

Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

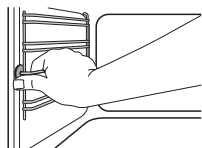
Prowadnice blach

W celu wyczyszczenia bocznych ścianek można wymontować prowadnice blach.

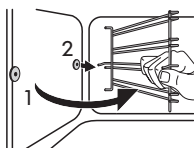
Demontaż prowadnic blach

1

2



Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.

Montaż prowadnic blach

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

- i** Zaokrąglone końce prowadnic blach muszą być skierowane do przodu.

Piroliza

⚠ Ostrzeżenie! Urządzenie bardzo mocno się nagzewa. Występuje zagrożenie poparzeniem.

⚠ Uwaga! Jeśli wraz z urządzeniem zainstalowana jest płyta grzejna, nie należy jej używać podczas działania funkcji Piroliza. Mogłoby to spowodować uszkodzenie urządzenia.

1. Wyjąć z urządzenia prowadnice blach (jeśli dotyczy) i wszystkie akcesoria. Patrz „Demontaż prowadnic blach”.

⚠ Uwaga! Podczas procedury czyszczenia prowadnice blach nie mogą pozostawać w urządzeniu. Mogłyby one ulec uszkodzeniu.

2. Usunąć ręcznie największe zanieczyszczenia.
3. Całkowicie zamknąć drzwi piekarnika.

i Procedura czyszczenia nie rozpocznie się, jeśli drzwi piekarnika nie zostaną zamknięte.

4. Wybrać funkcję Piroliza. Patrz „Funkcje piekarnika”.
5. Gdy na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie P1, należy nacisnąć , aby rozpocząć procedurę. Aby opóźnić rozpoczęcie czyszczenia, można użyć funkcji Koniec.

i Procedura czyszczenia pirolitycznego trwa 2 godziny.

i Nie otwierać drzwi piekarnika przed zakończeniem procedury. Spowoduje to przerwanie procedury. Aby zapobiec poparzeniom, po osiągnięciu przez piekarnik określonej temperatury drzwi zostają automatycznie zablokowane. Na wyświetlaczu pojawia się symbol . Gdy piekarnik ostygnie, drzwi automatycznie się odblokują.

i Aby wyłączyć czyszczenie pirolityczne przed jego zakończeniem, należy obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia.

Po zakończeniu czyszczenia pirolitycznego na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnego czasu. Drzwi piekarnika pozostaną zablokowane. Po ostygnięciu urządzenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy i drzwi zostaną odblokowane.

i Podczas czyszczenia pirolitycznego oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

Przypominanie o czyszczeniu

Aby przypomnieć użytkownikowi o konieczności włączenia czyszczenia pirolitycznego, za każdym razem po włączeniu i wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu będzie przez 10 sekund migać wskazanie **PYR**.

Przypomnienie o czyszczeniu znika z wyświetlacza:

- Po zakończeniu czyszczenia pirolitycznego.
- Po jednoczesnym naciśnięciu + i -, gdy na wyświetlaczu miga **PYR**.

Oświetlenie piekarnika

⚠ Ostrzeżenie! Zachować ostrożność podczas wymiany żarówki oświetlenia piekarnika. Występuje zagrożenie porażeniem prądem.

Przed wymianą żarówki oświetlenia piekarnika:

- Wyłączyć piekarnik.
- Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

i Na dnie piekarnika umieścić szmatkę, aby zapobiec uszkodzeniu żarówki i szklanego klosza.

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.
3. Wymienić żarówkę oświetlenia piekarnika na nową o następujących parametrach: 25 W, 230 V (50 Hz), wytrzymałość na temperaturę 350°C (gwint E14).
4. Zamontować klosz.

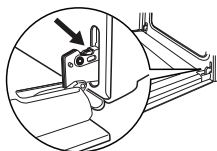
Czyszczenie drzwi piekarnika

W drzwiach piekarnika znajdują się cztery szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia.

i Jeśli drzwi nie zostaną uprzednio zdemontowane, mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyb.

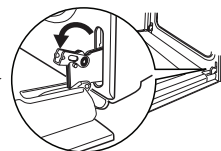
Demontaż drzwi piekarnika i szyb

1



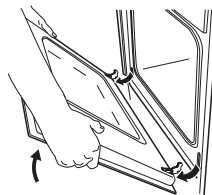
Całkowicie otworzyć drzwi.

2



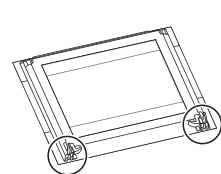
Podnieść i obrócić dźwignie umieszczone na obu zawiasach.

3



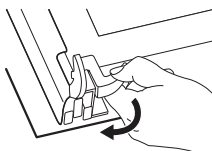
Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (do połowy). Następnie pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.

4



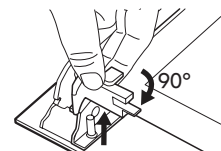
Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.

5



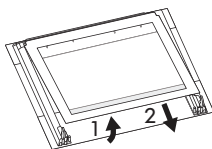
Zwolnić system blokujący w celu wymontowania szyb.

6



Obrócić dwa elementy mocujące o 90° i wyjąć je z ich gniazd.

7



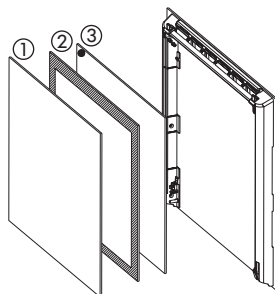
Ostrożnie unieść (krok 1) i pojedynczo wyjąć (krok 2) szyby. Zacząć od górnej szyby.

Umyć szyby wodą z dodatkiem mydła. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha.

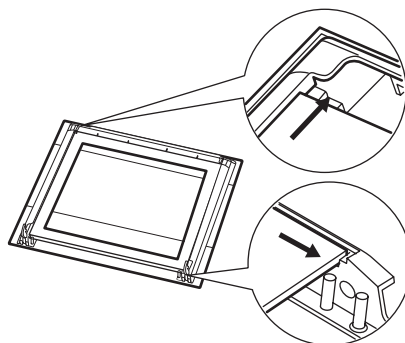
Montaż drzwi i szyb

Po umyciu należy najpierw zamontować szyby, a następnie drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Umieścić szyby (1, 2 i 3) na swoim miejscu w odpowiedniej kolejności. Środkowa szyba (2) ma ozdobne obramowanie. Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy upewnić się, czy po zamontowaniu szyby powierzchnia jej obramowania (2) w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.



Upewnić się, że górna szyba jest osadzona prawidłowo.



Co zrobić, gdy...

⚠ Ostrzeżenie! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie nagrzewa się.	Urządzenie jest wyłączone.	Włączyć urządzenie.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas. Patrz „Ustawianie aktualnego czasu”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Sprawdzić, czy wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz „Samoczynne wyłączenie”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Wyłączanie blokady uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.	Sprawdzić bezpiecznik. Jeśli bezpiecznik zadziała więcej niż jeden raz, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie piekarnika.	Żarówka oświetlenia piekarnika jest przepalona.	Wymienić żarówkę.
Funkcja Piroliza nie uruchamia się. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie C1 .	Nie wymontowano przewodnic blach.	Wymontować przewodnice blach.
Funkcja Piroliza nie uruchamia się. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie C2 .	Ustawiono funkcję Piroliza lub Rozmrażanie, gdy wtyczka czujki temperatury znajdowała się w gnieździe.	Wyjąć wtyczkę czujki temperatury z gniazda.
Funkcja Piroliza nie uruchamia się. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie C3 .	Drzwi nie są całkowicie zamknięte lub blokada drzwi jest uszkodzona.	Domknąć drzwi.
Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie F102 .	Drzwi nie są całkowicie zamknięte lub blokada drzwi jest uszkodzona.	1. Domknąć drzwi. 2. Wyłączyć urządzenie za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników, a następnie ponownie je włączyć. 3. Jeżeli na wyświetlaczu nadal widoczne jest wskazanie F102, należy skontaktować się z punktem serwisowym.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz pokazuje kod błędu.	Usterka układu elektronicznego.	1. Wyłączyć urządzenie za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników, a następnie ponownie je włączyć. 2. Jeżeli na wyświetlaczu ponownie pojawi się komunikat o błędzie, należy skontaktować się z punktem serwisowym.
Na potrawach i w piekarniku osiada skroplona para wodna.	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku dłużej niż przez 15-20 minut po zakończeniu pieczenia.

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory urządzenia.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)

.....

Numer produktu (PNC)

.....

Numer seryjny (S.N.)

.....

Dane techniczne

Wymiary (wewnętrzne)	Szerokość Wysokość Głębokość	437 328 401
Pojemność użytkowa	57 l	
Powierzchnia blachy do pieczenia ciasta	1140 cm ²	
Górna grzałka	800 W	
Dolna grzałka	1000 W	
Grill	1650 W	
Wentylator	2000 W	
Łączna moc znamionowa	2515 W	

Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 Hz
Liczba funkcji	10
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu i korzystaniu z funkcji Pieczenie tradycyjne (grzałki górna i dolna)	0.79 kWh
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu i wymuszonym obiegu powietrza	0.78 kWh

Ochrona środowiska

Materiały oznaczone symbolem ♻ należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub

skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

Opakowanie

Materiały, z których wykonano opakowanie, są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu. Elementy z tworzyw sztucznych oznaczono międzynarodowymi skrótami, takimi jak PE, PS itp. Materiały opakowaniowe należy utylizować, wyrzucając je do odpowiedniego pojemnika udostępnionego przez komunalny zakład utylizacji odpadów.

GWARANCJA IKEA

Ile trwa gwarancja IKEA?

Niniejsza gwarancja obowiązuje przez okres pięciu (5) lat od daty pierwszego zakupu urządzenia w sklepie IKEA, przy czym w przypadku urządzeń oznaczonych marką LAGAN okres ten wynosi dwa (2) lata. W celu potwierdzenia zakupu należy przedłożyć oryginał rachunku. Wykonywanie prac gwarancyjnych nie powoduje przedłużenia okresu gwarancji urządzenia ani nowych części.

Jakich urządzeń nie obejmuje pięcioletnia (5-letnia) gwarancja IKEA?

Urządzeń oznaczonych marką LAGAN oraz wszystkich urządzeń zakupionych w sklepach IKEA przed dniem 1 sierpnia 2007 r.

Kto wykonuje usługi serwisowe?

Serwis IKEA, wykonujący usługi gwarancyjne za pośrednictwem sieci własnych punktów lub sieci autoryzowanych partnerów serwisowych.

Co obejmuje gwarancja?

Niniejsza gwarancja obejmuje usterki spowodowane wadliwością konstrukcji lub materiałów wykorzystanych do produkcji urządzenia od dnia jego zakupu w sklepie IKEA. Niniejsza gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia używane w warunkach gospodarstwa domowego. Wyjątki od powyższej zasady określone są w rozdziale zatytułowanym "Czego nie obejmuje gwarancja?". W okresie gwarancji pokrywane będą koszty usunięcia usterek, np. napraw, wymiany części, robocizny oraz koszty dojazdu, pod warunkiem dostępności urządzenia dla potrzeb wykonania naprawy bez konieczności ponoszenia szczególnych kosztów o ile powstała usterka jest związana z wadą konstrukcyjną lub materiałową objętą gwarancją. Przy uwzględnieniu powyższych warunków zastosowanie mają przepisy UE (Dyrektywa 99/44/WE) oraz odpowiednie przepisy prawa krajowego. Części wymienione stają się własnością IKEA.

Jakie działania podejmuje IKEA w celu rozwiązania problemu?

Wyznaczony przez IKEA serwis bada produkt i rozstrzyga, według własnego uznania, czy jest on objęty niniejszą gwarancją. W razie uznania, że produkt jest objęty gwarancją, serwis IKEA lub autoryzowany partner serwisowy decyduje, według własnego uznania, czy naprawić wadliwy produkt czy wymienić go na taki sam lub porównywalny produkt. Ujawniona wada zostanie usunięta na nieodpłatnie w ciągu 14 dni od daty zgłoszenia uszkodzenia do autoryzowanego serwisu.

Czego nie obejmuje gwarancja?

- Zwykłego zużycia.

- Uszkodzenia umyślnego lub wynikającego z niedbalstwa, uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, nieprawidłową instalacją lub podłączeniem do niewłaściwego źródła napięcia, uszkodzenia spowodowanego reakcją chemiczną lub elektrochemiczną, rdzą, korozją lub uszkodzeniem w wyniku działania wody, w tym uszkodzenia spowodowanego nadmiarem wapnia w wodzie z instalacji wodociągowych oraz uszkodzenia spowodowanego anomaliami pogodowymi.
- Materiałów eksploatacyjnych, w tym baterii i żarówek.
- Części niefunkcjonalnych i dekoracyjnych, nie mających wpływu na normalne użytkowanie urządzenia, w tym rys oraz ewentualnych przebarwień.
- Przypadkowych uszkodzeń spowodowanych przez obce ciała lub substancje, czyszczenie lub przepychanie: filtrów, systemów odprowadzania wody lub szuflad na proszek.
- Uszkodzenia następujących części: części ze szkła ceramicznego, akcesoriów, koszyków na naczynia i sztucce, węży doprowadzających wodę i spustowych, uszczelki, żarówek oraz ich pokryw, wyświetlaczy, pokręteł, obudów oraz części obudów, chyba że można wykazać, że uszkodzenia takie zostały spowodowane wadami produkcyjnymi.
- Przypadków, w których nie stwierdzono usterek w trakcie wizyty technika.
- Napraw niewykonanych przez wyznaczony przez IKEA serwis lub autoryzowanego partnera serwisowego bądź przypadków niezastosowania części oryginalnych.
- Napraw będących następstwem instalacji wykonanych nieprawidłowo lub w sposób niezgodny ze specyfikacją.
- Wykorzystania urządzenia w środowisku innym niż domowe, tj. użytku służbowego.

- Uszkodzenia w trakcie transportu. Jeśli klient sam transportuje urządzenie do domu lub pod inny adres, IKEA nie będzie ponosić żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia, jakie mogą powstać podczas transportu. Jednakże, jeśli IKEA dostarcza urządzenie na adres klienta, niniejsza gwarancja będzie obejmowała ewentualne uszkodzenia urządzenia powstałe podczas takiej dostawy.
- Koszt przeprowadzenia początkowej instalacji urządzenia IKEA. Jednakże, jeśli usługodawca reprezentujący IKEA lub autoryzowany serwisant IKEA naprawią lub wymienią urządzenie w ramach niniejszej gwarancji, taki usługodawca lub autoryzowany serwisant w razie potrzeby ponownie zainstaluje naprawione lub wymienione urządzenie.

Powyższe ograniczenia nie mają zastosowania do pracy prawidłowo wykonanej przez wykwalifikowanego specjalistę, przy zastosowaniu oryginalnych części IKEA, w celu dostosowania urządzenia do wymagań bezpieczeństwa technicznego obowiązujących w innym państwie członkowskim UE.

Zastosowanie przepisów prawa krajowego

Udzielona przez IKEA gwarancja przyznaje Państwu określone uprawnienia, które obejmują bądź wykraczają poza wymogi przepisów prawa krajowego w poszczególnych państwach. Gwarancja ta nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z tytułu niezgodności towaru z umową.

Obszar obowiązywania

Niniejsza gwarancja obowiązuje na terytorium Polski. W przypadku urządzeń zakupionych w jednym państwie członkowskim UE i przewiezionych do innego państwa członkowskiego UE, usługi serwisowe świadczone będą na standardowych warunkach gwarancyjnych obowiązujących w nowym państwie. Obowiązek świadczenia usług gwarancyjnych powstaje wyłącznie wówczas gdy:

- samo urządzenie oraz jego instalacja odpowiadają wymogom technicznym państwa, w którym zgłaszana jest reklamacja w ramach gwarancji;
- samo urządzenie oraz jego instalacja odpowiadają wymogom zawartym w Instrukcji Montażu oraz informacji dotyczących bezpieczeństwa w Instrukcji Obsługi.

SERWIS urządzeń IKEA

Prosimy o kontakt z Serwisem IKEA w celu:

1. zgłoszenia reklamacji w ramach niniejszej gwarancji;
2. uzyskania wyjaśnień dotyczących instalacji urządzenia w zestawach kuchennych IKEA. Serwis nie udziela wyjaśnień dotyczących:
 - ogólnej instalacji zestawów kuchennych IKEA;
 - podłączenia do instalacji elektrycznych (jeżeli urządzenie nie jest wyposażone w przewód i wtyczkę), wodnych i gazowych, które powinny być wykonane przez autoryzowanego technika serwisowego.
3. uzyskania wyjaśnień dotyczących treści instrukcji obsługi lub specyfikacji urządzenia IKEA.

Aby umożliwić nam świadczenie jak najlepszych usług, przed skontaktowaniem się z nami prosimy o uważne przeczytanie Instrukcji Montażu lub Instrukcji Obsługi zawartych w niniejszej broszurze.

Kontakt z IKEA w razie potrzeby skorzystania z serwisu



Na ostatniej stronie niniejszej instrukcji znajduje się pełna lista danych kontaktowych IKEA wraz z numerami telefonów.

Ważne! W celu przyspieszenia obsługi serwisu zalecamy skorzystanie z numerów telefonicznych wymienionych na końcu niniejszego dokumentu. Należy zawsze korzystać z numerów podanych w broszurze przeznaczonej dla konkretnego urzędnika. Dzwoniąc do IKEA należy pamiętać o numerze artykułu (ośmiocyfrowym kodzie) danego urzędnika IKEA.

Ważne! PROSIMY O ZACHOWANIE RACHUNKU!

Stanowi on dowód zakupu oraz warunek skorzystania z gwarancji. Na rachunku podana jest również nazwa oraz numer artykułu (ośmiocyfrowy kod) każdego zakupionego przez Państwa urzędnika.

Czy potrzebują Państwo dodatkowej pomocy?

Wszelkie dalsze pytania niezwiązane z serwisem Państwa urzędnika proszę kierować do najbliższego telecentrum IKEA. Zalecamy uważne przeczytanie dokumentacji urzędnika przed skontaktowaniem się z nami.

İçindekiler

Güvenlik bilgileri	27	Ek fonksiyonlar	37
Güvenlik talimatları	28	Yararlı ipuçları ve bilgiler	37
Montaj	31	Bakım ve temizlik	39
Ürün tanımı	31	Servisi aramadan önce	41
İlk Kullanımdan Önce	32	Teknik veriler	43
Günlük kullanım	32	Çevreyle ilgili bilgiler	43
Saat fonksiyonları	34	IKEA GARANTİSİ	44
Aksesuarların kullanılması	35		

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Güvenlik bilgileri

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış bir montaj ve kullanımın hasara neden olması durumunda sorumluluk kabul etmez. Kullanma kılavuzunu daha sonra kullanmak için daima cihazın yakınında bulundurun.

Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği

⚠ Uyarı Boğulma, yaralanma ya da kalıcı sakatlık riski vardır.

- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir yetişkin ya da kişi tarafından gözetim altında tutuldukları sürece 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duymasal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- Tüm ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.
- Cihaz çalışırken veya soğuma aşamasındayken çocukları ve evcil hayvanları cihazdan uzak tutun. Erişilebilir parçalar sıcaktır.
- Cihazda çocuk güvenliği aygıtı varsa bu aygıtı etkinleştirmenizi tavsiye ederiz.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından, gözetim altında bulunmadıkları müddetçe, yapılmamalıdır.

Genel Güvenlik

- Yalnızca kalifiye bir kişi cihazın montajını gerçekleştirmelidir ve kabloyu değiştirmelidir.
- Çalışır konumdayken cihazın içi sıcak hale gelir. Cihazın ısıtıcı elemanlarına dokunmayın. Cihazdan aksesuar veya fırın kabı alırken ya da bunları cihaza koyarken her zaman fırın eldiveni kullanın.
- Cihazı temizlemek için buharlı bir temizleyici kullanmayın.
- Bakım yapmadan önce cihazın fişini prizden çekin.
- Kapağın camını silmek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız, çünkü bunlar yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Pirolitik temizleme uygulamadan önce dökülen tüm kalıntılar arındırılmalıdır. Fırından tüm parçaları çıkarın.
- Yalnızca bu cihaz için önerilen yemekölçeri kullanın.
- Raf desteklerini çıkartmak için öncelikle yan duvarda bulunan ön raf desteğini ve ardından arka raf desteğini çekip çıkarın. Ray desteklerini ters sırayla takın.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda kablo, bir kazanın meydana gelmesine engel olmak için, üretici, yetkili servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Elektrik şoku ihtimalini ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.

⚠ Güvenlik talimatları

Montaj

⚠ **Uyarı** Cihazın montajı sadece kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarına uyun.
- Ağır olduğundan, cihazı taşıırken daima dikkat edin. Her zaman güvenlik eldivenleri kullanın.

- Cihazı kulpundan çekmeyin.
- Cihazın güvenli yapıların altına ve yanına kurulmasını sağlayın.
- Cihazın iki yanında bulunan diğer cihaz ve üniteler, cihaz ile bitişik ve aynı boyda olmalıdır.

Elektrik bağlantısı

⚠ **Uyarı** Yangın ve elektrik çarpması riski vardır.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.

- Cihaz topraklanmalıdır.
- Bilgi etiketindeki elektriksel verilerin elektrik beslemesine uygun olduğundan emin olun. Aksi durumda, bir elektrik teknisyenini arayın.
- Her zaman doğru monte edilmiş, darbelere dayanıklı bir priz kullanın.
- Priz çoğaltıcıları ve uzatma kabloları kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Hasarlı bir kabloyu değiştirmek için yetkili servise ya da bir elektrikçiye başvurun.
- Özellikle kapak sıcak olduğunda, elektrik kablolarının cihazın kapağına temas etmesini engelleyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların çok koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Montajdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fiş takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vidalı tip sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilme-nize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Bu cihaz, E.E.C. direktifleri ile uyumludur
- Elektrik fişini prize takmadan önce cihazın kapağını tamamen kapatın.

Kullanım

⚠ Uyarı Yaralanma, yanık ya da elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Bu cihazı ev ortamında kullanın.
- Bu cihazın teknik özelliklerini değiştirme-yin.

- Havalandırma boşluklarının kapalı olma-dığından emin olun.
- Cihaz çalışır durumdayken denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapatın.
- Çalışır konumdayken cihaz kapısını dik-katli şekilde açın. Sıcak hava çıkabilir.
- Cihazı ıslak eller ile ya da su ile temas halindeyken kullanmayın.
- Açık cihaz kapağına baskı uygulamayın.
- Cihazı bir çalışma tezgahı veya bir eşya koyma masası gibi kullanmayın.
- Cihaz çalışırken cihaz kapağını her za-man kapalı tutun.
- Cihaz kapağını dikkatlice açın. Alkollü malzemeler kullanılması, alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağını açarken cihaza kıvılcım veya çıplak alev temas etmemesine dikkat edin.
- Cihazın içine, üzerine veya yakınına yanı-cı ürünler ya da yanıcı ürünlerle ıslanmış eşyalar koymayın.

⚠ Uyarı Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kısmın hasar görmesini veya ren-ginin solmasını önlemek için:
 - Fırın kabı veya diğer cisimleri doğrudan cihazın alt kısmına koymayın.
 - Alüminyum folyoyu doğrudan cihazın alt kısmına koymayın.
 - sıcak cihaza doğrudan su koymayın.
 - yemek pişirmeyi bitirdikten sonra ıslak tabak ve yiyecekleri cihaza koymayın.
 - aksesuarları çıkarırken ve koyarken dik-katli olun.
- Emaye kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez. Garanti şartları uyarınca bu bir kusur değildir.
- Yaş pasta için pişirme kabı kullanın. Mey-ve suları kalıcı paslanmalara neden ola-bilir.

Bakım ve Temizlik

⚠ Uyarı Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve elektrik fişini prizden çekin.

- Cihazın soğuk olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili servisi arayın.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapak ağırdır!
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazda yağ veya yiyecek bırakılması yangına neden olabilir.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız ambalajdaki güvenlik talimatlarına uyun.

Pirolitik Temizleme

Uyarı Yanma riski.

- Pirolitik temizleme veya İlk Kullanım fonksiyonunu çalıştırmadan önce fırın boşluğundan şunları temizleyin:
 - Her türlü yiyecek kalıntıları, yağ veya gres döküntüleri / kalıntıları.
 - Çıkarılabilir parçalar (ürünle birlikte verilen raflar, yan raylar vb.), özellikle de yapışmaz tencereler, tavalar, tepşiler ve benzeri malzemeler.
- Pirolitik temizleme konusundaki tüm talimatları dikkatle okuyun.
- Pirolitik temizleme devam ederken çocukları cihazdan uzak tutun. Cihaz çok fazla ısınır.
- Pirolitik temizleme, yiyecek kalıntılarından ve cihazın ana malzemelerinden dumanlar çıkmasına sebep olabilen ve yüksek ısıda gerçekleşen bir işlemdir; bu sebeple tüketicilere şunları yapmaları şiddetle tavsiye edilir:
 - Pirolitik temizleme sırasında ve sonrasında ortamı iyice havalandırın.
 - Maksimum sıcaklıkta ilk defa çalıştırdığınızda, işlem sırasında ve sonrasında ortamı iyice havalandırın.
 - Pirolitik temizleme sırasında ve ardından ve iyi havalandırılmış bir alanda maksimum sıcaklıkta ilk kullanımda tüm evcil hayvanları (özellikle kuşları) cihaz çevresinden uzaklaştırın.

- İnsanların aksine, bazı kuşlar ve sürüngenler, tüm Pirolitik Fırınlardan temizlenmesi esnasında ortaya çıkan dumanlara karşı aşırı derecede hassas olabilirler.
- Ayrıca küçük ev hayvanları da Pirolitik temizleme programı çalışırken Pirolitik Fırınlardan etrafında meydana gelen ani ısı değişimlerine karşı son derece hassas olabilirler.
- Tencere, tava, tepsi, kap ve benzerlerinin teflon olmayan yüzeyleri, tüm Pirolitik Fırınlardan yüksek ısıda Prolitik temizleme fonksiyonu sırasında zarar görebilir ve düşük seviyede tehlikeli olan dumanlara da neden olabilir.
- Tanımlandığı üzere Pirolitik Fırınlardan veya Yemek Kalıntılarından dolayı ortaya çıkan duman, küçük çocuklar ve özel tıbbi durumu olan kişiler de dahil olmak üzere insan sağlığına zarar verir nitelikte değildir.

Fırın içi aydınlatma

- Bu cihaz için kullanılan halojen lamba veya fırın içi aydınlatma lambası türü, sadece ev cihazları içindir. Evin aydınlatılması için kullanmayın.

Uyarı Elektrik çarpması riski.

- Lambayı değiştirmeden önce cihaz fişini prizden çekin.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

Elden çıkarma

Uyarı Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazın fişini prizden çekin.
- Elektrik kablосunu kesin ve atın.
- Çocukların ve hayvanların cihazda kapalı kalmasını önlemek için kapı kilit dilini çıkarın.

Montaj

- ⚠ Uyarı** Güvenlik bölümlerine bakın.
- i** Kurulum için Montaj Talimatlarına bakın.

Elektrik bağlantısı

- ⚠ Uyarı** Elektrik bağlantısı sadece kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- i** "Güvenlik Bilgileri" bölümünde açıklanan güvenlik önlemlerine uymamanız halinde üretici firma sorumluluk kabul etmez.

Bu cihaz ile birlikte sadece bir elektrik kablosu verilir.

Kablo

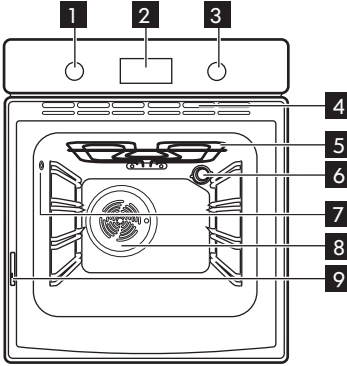
Montaj ve değişime uygun kablo tipleri:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F,
H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Kablo bölümü için (bilgi etiketindeki) toplam güce ve tabloya bakın:

Toplam güç	Kablo bölümü
maksimum 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maksimum 2300 W	3 x 1 mm ²
maksimum 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Fırın kablosu (yeşil/sarı kablo) faz kablolarından ve nötr bağlantı kablolarından (mavi ve kahverengi kablolar) 2 cm uzun olmalıdır.

Ürün tanımı



- 1** Fırın fonksiyonları düğmesi
2 Elektronik programlayıcı
3 Sıcaklık düğmesi
4 Havalandırma menfezleri

- 5** Izgara
6 Fırın aydınlatması
7 Yemekölçer prizi
8 Fan
9 Bilgi etiketi

Fırın aksesuarları

- **Tel raf x 1**
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.
- **Pişirme tepsisi x 1**
Kek ve bisküviler için.
- **Izgara / Kızartma tavası x 1**
Pişirmek, kızartmak veya yağ tepsisi olarak kullanmak için.
- **Yemekölçer x 1**
Yemeğin ne kadar piştiğini ölçmek için.
- **Teleskobik ray sistemi x 2 setleri**
Raflar ve tepsiler içindir.

İlk Kullanımdan Önce

⚠ Uyarı Güvenlik bölümlerine bakın.

İlk temizleme

- Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf des-teklerini çıkarın.
- Cihazı ilk kullanım öncesinde temizleyin.

Önemli "Bakım ve temizlik" bölümüne bakın.

Saatin ayarlanması

Ekranda **hr** ve **12:00** görüntülenir. **12** ya-nıp söner.

1. Doğru saati ayarlamak için **+** ya da **-** tuşuna basın.
2. Onaylamak için **⌚** tuşuna basın. Bu, yalnızca saati ilk ayarladığınızda ge-reklidir. Daha sonra, yeni saat beş sani-ye sonunda otomatik olarak kaydedilir. Ekranda **min** ve ayarlanan saat gös-terilir. **00** yanıp söner.
3. Doğru dakikayı ayarlamak için **+** ya da **-** tuşuna basın.
4. Onaylamak için **⌚** tuşuna basın. Bu, yalnızca saati ilk ayarladığınızda ge-reklidir. Daha sonra, yeni saat beş sani-ye sonunda otomatik olarak kaydedilir. Ekranda, yeni saat gösterilir.

Saatin değiştirilmesi

i Saati, yalnızca cihaz bekleme modun-dayken değiştirebilirsiniz.

⌚ saat göstergesi ekranda yanıp sönene kadar **⌚** tuşuna tekrar tekrar basın. Yeni saati ayarlamak için "Saatın ayarlanması" bölümünde verilen yöntemi uygulayın.

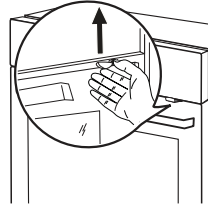
Ön ısıtma

Yağ kalıntısını yakmak için cihazı, boşken, önceden ısıtın.

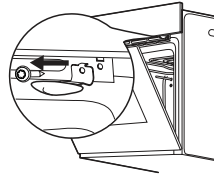
1. **☐** fonksiyonunu ve en yüksek sıcaklığı seçin.
 2. Cihazı bir saat çalıştırın.
 3. **☐** fonksiyonunu ve en yüksek sıcaklığı seçin.
 4. Cihazı on dakika çalıştırın.
 5. **☐** fonksiyonunu ve en yüksek sıcaklığı seçin.
 6. Cihazı on dakika çalıştırın.
- Aksesuarlar normalden daha fazla ısınabi-lir. Cihazdan koku ve duman yayılabilir. Bu normal bir durumdur. Hava akışının yeterli olduğundan emin olun.

Çocuklar için mekanik kilit

Cihazda çocuk kilidi mevcuttur ve etkinleşti-rilmiştir. Sağ bölümdeki kontrol panelinin üzerindedir.



Fırın kapağını çocuk kilidi kurulu haldey-ken açmak için, ço-cuk kilidinin kulpunu resimde gösterildiği gibi yukarıya doğru çekiniz. Fırının kapağını, ço-cuk kilidini çekme-den kapatın.



Çocuk kilidini çıkar-mak için, fırın ka-pağını açın ve torx anahtarı ile çocuk kilidini çıkarın. Torx anahtarı, fırın tesi-sat çantasının için-dedir.

Günlük kullanım

⚠ Uyarı Güvenlik bölümlerine bakın.

Cihazın etkinleştirilmesi ve devre dışı bırakılması

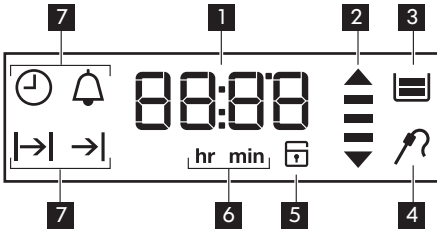
1. Fırın fonksiyonları düğmesini, saat yö-nünde çevirerek bir fırın fonksiyonuna getirin.

2. Bir sıcaklık seçmek için sıcaklık kontrol düğmesini çevirin. Gösterge ekranında ayarlanan sıcaklık görüntülenir.
3. Cihazı devre dışı bırakmak için fırın fonksiyonları düğmesini kapalı konuma getirin.

Fırın fonksiyonları

Fırın fonksiyonu		Uygulama
	Kapalı konum	Cihaz kapalıdır.
	Turbo Fanlı Pişirme	Aynı anda, üç fırın seviyesinde birden ve maksimum sıcaklıkta pişirmek içindir. Bu fonksiyonu kullanırken fırın sıcaklığını Üst + Alt Isıtma için kullandığınız standart sıcaklıklardan 20 ila 40°C daha düşük ayarlayın. Yiyecekleri kurutmak için de kullanılır.
	Geleneksel (Üst ve Alt Isıtma)	Bir fırın seviyesinde pişirme ve kızartma yapmak içindir.
	Izgara	Yassı yiyecekleri ızgaranın ortasında ızgara yapmak ve kızartmak içindir.
	Alt Isıtma	Altı gevrek veya sert olması gereken kekleri pişirmek ve yiyecekleri konserve yapmak içindir.
	Fanlı Izgara	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir seviyede kızartmak içindir. Ayrıca ızgara yapmak ve yüzeyi kızartmak içindir.
	Ekmek ve Pizza Pişirmek	Çok iyi kızarmış ve gevrek bir tabana sahip olması gereken yemekleri tek rafta pişirmek içindir. Bu fonksiyonu kullanırken fırın sıcaklığını Üst + Alt Isıtma için kullandığınız standart sıcaklıklardan 20 ila 40°C daha düşük ayarlayın.
	Buz Çözme	Dondurulmuş yiyeceklerin buzunu çözmek içindir.
	Üst Isıtma	Pişmiş yiyecekler içindir.
	Hızlı Izgara	Çok miktarda yassı yiyecekleri ızgara yapmak ve kızartmak içindir.
	Pirolitik	Fırını temizlemek içindir. Artıklar, yüksek sıcaklık ile yakılır. Böylece, cihaz soğuduğunda yanmış artıkları bir bez ile temizleyebilirsiniz.

Ekran



- 1 Pişirme Süresi ve Sıcaklık
- 2 Isıtma ve kalan sıcaklık göstergesi
- 3 Su haznesi (sadece belirli modellerde)
- 4 Yemekölçer (sadece belirli modellerde)
- 5 Kapı kilidi (sadece belirli modellerde)
- 6 Saat / dakika
- 7 Saat fonksiyonları

Tuşlar

Tuş	Fonksiyon	Açıklaması
	Saat	Bir saat fonksiyonu ayarlamak içindir.
	Eksi, artı	Saati ayarlamak içindir.

Isıtma ve atıl ısı göstergesi

Bir fırın fonksiyonunu etkinleştirdiğinizde, göstergesindeki çubuklar teker teker yanmaya başlar. Çubuklar, fırın sıcaklığının yükseldiğini veya düştüğünü gösterir.

Cihazı devre dışı bıraktığınızda, fırının iç sıcaklığı 40°C'den daha yüksekse ekranda atıl ısı göstergesi görüntülenir. Ekranda fırın sıcaklığını görüntülemek için sıcaklık düğmesini sola ya da sağa çevirin.

Saat fonksiyonları

Sembol	Fonksiyon	Açıklaması
	Mekanik Zaman Ayarı	Geri sayım süresi ayarlamak içindir.
	Zaman	Günün saatini ayarlamak, değiştirmek veya kontrol etmek içindir. "Zamanın ayarlanması" bölümüne bakın.
	Süre	Cihazın ne kadar çalışması gerektiğini ayarlamak içindir. Bu fonksiyonu ayarlamadan önce bir fırın fonksiyonu ayarlayın.
	Bitiş	Cihazın ne zaman durması gerektiğini ayarlamak içindir. Bu fonksiyonu ayarlamadan önce bir fırın fonksiyonu ayarlayın. Cihazın ne zaman etkinleşmesi ve ne zaman devre dışı kalması gerektiğini ayarlamak için Süre ve Bitiş fonksiyonlarını aynı anda (Zaman Gecikmesi) kullanabilirsiniz.

Saat fonksiyonunu değiştirmek için tuşuna tekrar tekrar basın.

Saat fonksiyonları ayarlarını onaylamak için tuşuna basın veya ayarların otomatik olarak kaydedilmesi için 5 saniye bekleyin.

Pişirme sırasında Süre veya Bitiş fonksiyonunun ayarlanması

1. Ekranda veya sembolü yanıp sönene kadar tuşuna tekrar tekrar basın.
2. Dakikayı ayarlamak için + ya da - tuşuna basın.

3. Onaylamak için  tuşuna basın.
4. Saati ayarlamak için **+** ya da **-** tuşuna basın.
5. Onaylamak için  tuşuna basın.
6. Ayarlanan süre sona erdiğinde,  veya  sembolü ile ayarlanan saat yanıp söner. İki dakika boyunca sesli bir ikaz duyulur. Cihaz devre dışı kalır. İkazı durdurmak için bir tuşa basın veya cihazın kapağını açın.

 **Süre**  için zaman ayarlarken  tuşuna basarsanız, cihaz Bitiş  fonksiyonu ayarına geçer.

Zaman Ayarının yapılması

Geri sayım süresi ayarlamak içindir. Ayarlayabileceğiniz maksimum süre 23 saat 59 dakikadır. Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Mekanik Zaman Ayarı fonksiyonunu cihazın kapalı olduğu durumlar da dahil olmak üzere istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.

1. Ekranda  ve **00** yanıp sönene kadar  tuşuna tekrar tekrar basın.
2. Zaman Ayarı yapmak için **+** ya da **-** tuşuna basın. İlk olarak, süre dakikalar ve saniyeler olarak hesaplanır. Ayarladığınız süre 60 dakikadan daha fazla olduğunda ekrana **hr** sembolü gelir. Bundan sonra, cihaz, süreyi saat ve dakikalar şeklinde hesaplar.

3. Zaman Ayarı, beş saniye sonra otomatik olarak başlar.
4. Ayarlanan zaman sona erdiğinde, iki dakika boyunca sesli bir ikaz duyulur. Ekranda, **00:00** ve  yanıp söner. Sinyali durdurmak için bir tuşa basın.

 **Süre**  veya Bitiş  fonksiyonları çalışırken Zaman Ayarı yaparsanız, ekranda  sembolü görüntülenir.

İleri Sayım Zamanlayıcısı

İleri Sayım Zamanlayıcısını fırının ne kadar çalıştığını görmek için kullanın. Gösterge saat sembolü olmadan süreyi gösterene kadar  tuşuna art arda basın.

 **Süre**  veya Bitiş  fonksiyonu çalışırken, İleri Sayım Zamanlayıcısını kullanamazsınız.

Aksesuarların kullanılması

 **Uyarı** Güvenlik bölümlerine bakın.

Yemekölçer

Yemekölçer, etin iç sıcaklığını ölçer. Et, ayarlanan sıcaklığa geldiğinde cihaz devre dışı bırakılır.

Ayarlanması gereken iki sıcaklık vardır:

- Fırın sıcaklığı.
- İç sıcaklık. Tabloda verilen değerlere bakın.

Önerilen iç sıcaklıkları	
50°C	Az pişmiş

60°C	Orta
70°C	İyi pişmiş

Önemli Yalnızca cihaz ile birlikte verilen yemekölçeri ya da gerçek yedek parçaları kullanın.

1. Fırın fonksiyonunu ve fırın sıcaklığını ayarlayın.
2. Yemekölçerin ucunu, etin merkezine yerleştirin.
3. Yemekölçerin fişini, fırının yan duvarındaki prize takın.

Ekranda,  yemekölçer sembolü ve varsayılan iç sıcaklığı görüntülenir. Yemekölçeri ilk kez kullanıyorsanız, varsayılan iç sıcaklığı 60°C'dir.

4.  yanıp sönerken, sıcaklık düğmesini kullanarak varsayılan iç sıcaklığını değiştirebilirsiniz.
5. Yeni iç sıcaklığını kaydetmek için  tuşuna basın veya otomatik olarak kaydedilmesi için 10 saniye bekleyin. Varsayılan yeni iç sıcaklığı, yemekölçerin bir sonraki kullanımında görüntülenecektir.
6. Yemekölçerin, pişirme süresince etin içinde ve prize takılı halde kaldığından emin olun.
7. Et ayarlanan iç sıcaklığına ulaştığında, yemekölçer  sembolü ve varsayılan iç sıcaklığı yanıp söner. İki dakika boyunca sesli bir sinyal duyulur. Cihaz otomatik olarak devre dışı kalır. Sinyali durdurmak için bir tuşa basın.
8. Yemekölçerin fişini prizden çıkarın. Eti fırından çıkarın.

 Süre ve Bitiş yemekölçer ile birlikte çalışmaz.

Pişirme sırasında, istediğiniz zaman iç sıcaklığını değiştirebilirsiniz:

1.  tuşuna basın:
 - Dört kez basıldığında ayarlanan iç sıcaklığı, 10 saniyede bir mevcut iç sıcaklığına dönecek şekilde ekranda görüntülenir.
 - Beş kez basıldığında mevcut fırın sıcaklığı, 10 saniyede bir ayarlanan fırın sıcaklığına dönecek şekilde ekranda görüntülenir.
 - Altı kez basıldığında ayarlanan fırın sıcaklığı ekranda görüntülenir.
2. Sıcaklığı değiştirmek için, sıcaklık düğmesini kullanın.

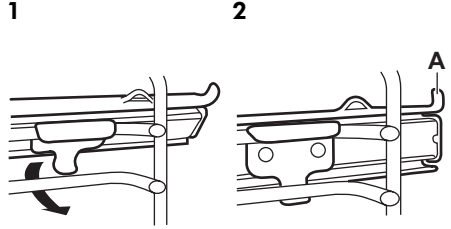
Teleskobik ray sistemi

Teleskobik rayların takılması

Teleskopik rayları her seviyeye koyabilirsiniz.

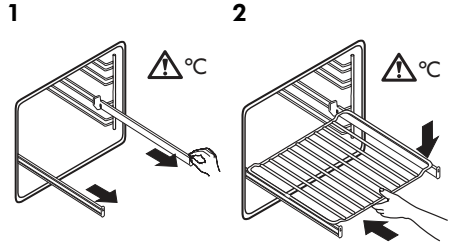
İki teleskopik rayın aynı seviyede olduğundan emin olun.

Teleskopik rayın ucundaki durdurma elemanı (A) yukarıyı göstermelidir.



Teleskobik rayların kullanılması

Teleskobik rayları kullanarak rafları daha kolay takabilir ve çıkarabilirsiniz.



Sağ ve sol teleskobik rayları dışarı çekin.

Tel rafı teleskobik rayların üzerine koyun ve dikkatlice fırının içine itin.

 Teleskobik rayları, cihazla birlikte verilen tepsi ve tavalarla da kullanabilirsiniz ("Ürün tanımı" bölümüne bakın).

Fırın kapağını kapatmadan önce teleskobik rayları cihazın içine tamamen yerleştirdiğinizden emin olun.

 **Dikkat** Teleskobik rayları bulaşık makinesinde yıkamayın. Teleskobik rayları yağlamayın.

Ek fonksiyonlar

Çocuk Kilidi

Çocuk Kilidi etkinken cihazı çalıştıramazsınız. Bu, çocukların yanlışlıkla cihazı çalıştırmasını önlemek içindir.

Çocuk Kilidi fonksiyonunun

etkinleştirilmesi ve devre dışı bırakılması:

1. Bir fırın fonksiyonu ayarlamayın.
2. 2 saniye boyunca  ve  tuşlarını aynı anda basılı tutun.
3. Bir sesli ikaz duyulur. Gösterge ekranında **SAFE** yanar veya söner (Çocuk Kilidini etkinleştirdiğinizde ya da devre dışı bıraktığınızda).

 Piroolitik temizleme fonksiyonu (varsa) çalışırken fırının kapağı kilitlenir.

Bir tuşa bastığınızda ya da bir düğmeyi çevirdiğinizde, gösterge ekranında **SAFE** yanar.

Otomatik kapanma

Güvenlik nedeniyle, aşağıdakilerin olması durumunda, cihaz bir süre sonra devre dışı kalır:

- Bir fırın fonksiyonu çalıştığı anda.
- Fırın sıcaklığını değiştirmemeniz durumunda.

Fırın sıcaklığı	Kapanma süresi
30 - 115 °C	12,5 sa.

Fırın sıcaklığı	Kapanma süresi
120 - 195 °C	8.5 sa.
200 - 245 °C	5.5 sa.
250 °C	3.0 sa.

Bir otomatik kapanma sonrasında, cihazı yeniden etkinleştirmek için bir tuşa basın.

Önemli Otomatik kapanma, Süre, Bitiş ve Yemekölçer dışındaki tüm fırın fonksiyonlarında çalışır.

Soğutma fanı

Cihaz çalışırken, cihaz yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Cihazı kaparsanız, cihaz içindeki sıcaklık soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

Güvenlik termostati

Cihazın hatalı kullanılması veya kusurlu bileşenler tehlikeli şekilde aşırı ısınmaya neden olabilir. Bunun önüne geçmek için, fırında gücü kesen bir güvenlik termostati bulunur. Sıcaklık düştüğünde fırın otomatik olarak tekrar çalışmaya başlar.

Yararlı ipuçları ve bilgiler

- Cihazda dört adet raf seviyesi bulunmaktadır. Raf seviyelerini cihazın altından başlayarak sayın.
- Cihaz, hava sirkülasyonu sağlayan ve buharı sürekli olarak yeniden kullanılabilir hale getiren özel bir sistemle donatılmıştır. Bu sistem sayesinde buharlı bir ortamda pişirebilir ve yiyeceklerin içinin yumuşak ve dışının gevrek olmasını sağlayabilirsiniz. Pişirme süresini ve enerji tüketimini en aza indirir.
- Cihazın içinde veya cam kapı panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Bu normal bir durumdur. Pişirme sırasında fırın kapısını açarken mutlaka fırından uzakta durun. Yoğunlaşmayı azaltmak için, pişirmeye başlamadan önce cihazı 10 dakika çalıştırın.
- Her kullanımdan sonra cihazdaki buğulanmayı temizleyin.

- Pişirme sırasında doğrudan cihaz zeminine herhangi bir nesne ve bileşenlerin üzerine alüminyum folyo koymayın. Bu, pişirme sonuçlarının değişmesine ve emaye kaplamasının zarar görmesine neden olabilir.

Kek pişirme

- Fırın kapısını, pişirme süresinin 3/4'ü geçmeden açmayın.
- Aynı anda birden fazla tepsi kullanıyorsanız, aralarında bir raf boşluk bırakın.

Et ve balık pişirme

- Fırında kalıcı lekelerin oluşmasını önlemek için, çok yağlı yemekler pişirirken derin tava/pişirme kabı kullanın.

- İçindeki suyun sızıp kurumaması için, eti kesmeden önce 15 dakika bekletin.
- Kızartma esnasında fırının içinde aşırı duman oluşmasını önlemek için, derin tava/pişirme kabına biraz su koyun. Duman birikmesini önlemek için, kuruduktan sonra her seferinde su ekleyin.

Pişirme süreleri

Pişirme süreleri, yiyeceğin türüne, kıvamına ve hacmine göre değişiklik gösterir. Başlangıçta, pişirme esnasındaki performansı gözlemleyin. Cihazda pişirme yaparken kullandığınız pişirme kaplarına, tariflere ve miktarlara göre en iyi ayarları (ısı ayarı, pişirme süresi, vs.) tespit edin.

Ağırlık (kg)	Yemek	Fırın Fonksiyonu	Seviyesi	Fırın sıcaklığı (°C)	Pişirme Süresi (dakika)
1	Domuz eti / kuzu		2	180	100 - 110
1	Dana / Sığır eti		2	190	70 - 100
1,2	Tavuk/Tavşan		2	200	70 - 80
1,5	Ördek		1	160	120 - 150
3	Kaz		1	160	150 - 200
4	Hindi		1	180	210 - 240
1	Balık		2	190	30 - 40
1	Acılı Domates / Kızarmış Patates Dolması		2	190	50 - 70
	Hazır kek		2	160	45 - 55
1	Turtalar		2	160	80 - 100
	Bisküviler		3	140	25 - 35
2	Lazanya		2	180	45 - 60
1	Beyaz Ekmek		2	190	50 - 60
1	Pizza		1	190 — 200	20 - 30

Bakım ve temizlik

⚠ Uyarı Güvenlik bölümlerine bakın.

- Cihazın ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı sıcak su ile temizleyin.
- Metal yüzeyleri temizlemek için her zamanki temizlik maddesini kullanın.
- Her kullanımdan sonra fırın tepsisini temizleyin. Bu sayede kirleri daha kolay temizleyebilirsiniz ve bunların yanmasını önleyebilirsiniz.
- Zorlu kirleri özel fırın temizleyici ile çıkarın.
- Tüm fırın aksesuarlarını her kullanımdan sonra temizleyin ve kurumaya bırakın. Ilık su, deterjan ve yumuşak bir bez kullanın.
- Yapışmaz aksesuarlarınız varsa, bunları temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri, keskin cisimler veya bulaşık makinesi kullanmayın. Yapışmaz kaplamaya zarar verebilir.

ⓘ Paslanmaz çelik ve alüminyum cihazlar:

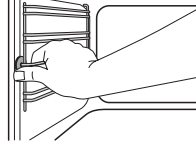
Fırın kapısını sadece ıslak bir süngerle temizleyin. Yumuşak bir bezle kurulayın. Fırın yüzeyine zarar verebileceklerinden bulaşık teli, asit veya aşındırıcı maddeler kullanmayın. Fırının kontrol panelini aynı uyarıları dikkate alarak temizleyin.

Teleskobik ray destekleri

Yan duvarları temizlemek için teleskobik ray desteklerini çıkarabilirsiniz.

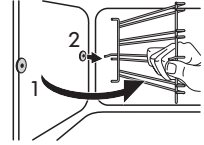
Ray desteklerinin çıkarılması

1



Ray desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.

2



Teleskobik ray desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekip çıkarın.

Ray desteklerinin takılması

Ray desteklerini ters sırayla takın.

- ⓘ Ray desteklerinin yuvarlatılmış kenarları öne doğru bakmalıdır.

Pirolitik

- ⚠ **Uyarı** Cihaz çok fazla ısınır. Yanma riski vardır.

- ⚠ **Dikkat** Cihaz üzerine bir ocak monte edilmişse, ocağı, Pirolitik fonksiyonuyla aynı anda kullanmayın. Cihazın zarar görmesine neden olabilir.

1. Çıkarılabilir raf desteklerini (varsa) ve aksesuarları cihazdan çıkarın. "Raf desteklerinin çıkarılması" bölümüne bakın.

- ⚠ **Dikkat** Çıkarılabilir raf desteklerini, temizleme sırasında cihazın içinde bırakmayın. Hasar riski söz konusudur.

2. En inatçı kalıntıları elle temizleyin.
3. Fırın kapağını tam olarak kapatın.

- ⓘ Fırın kapağını kapatmazsanız temizleme prosedürü başlamaz.
- 4. Pirolitik fonksiyonunu ayarlayın. "Fırın fonksiyonları" bölümüne bakın.
- 5. Ekranda P1 görüntülediğinde, prosedürü başlatmak için ⏻ tuşuna basın. Temizlemeyi geciktirmek için Bitiş fonksiyonunu kullanabilirsiniz.

- ❗ Pirolitik prosedür 2 saat sürer.
- ❗ Prosedür tamamlanmadan önce fırını açmayın. Bu, prosedürün iptaline neden olacaktır. Yanma riskini önlemek için, belirli bir sıcaklığa ulaşıldığında kapı otomatik olarak kilitlenir. Gösterge ekranında  sembolü gösterilir. Fırın soğuduğunda, kapak kilidi otomatik olarak açılır.

- ❗ Pirolitik tamamlanmadan önce durdurmak isterseniz, fırın fonksiyonları düğmesini kapalı konuma çevirin.

Pirolitik tamamlandığında, ekranda günün saati görüntülenir. Fırın kapağı kilitli kalır. Cihaz soğuduğunda, sesli bir uyarı duyulur ve kapağın kilidi açılır.

- ❗ Pirolitik sırasında fırın lambası kapalıdır.

Temizlik Uyarısı

Pirolitik gerekli olduğunda, cihazın her açılışı ve kapanışı sırasında, ekranda 10 saniye boyunca **PYR** sembolü yanıp söner.

Temizlik uyarısı şu durumlarda ekrandan gider:

- Pirolitik fonksiyonu tamamlandığında.
- Ekranda **PYR** yanıp sönerken **+** ve **-** tuşlarına aynı anda bastığınızda.

Fırın aydınlatması

 **Uyarı** Fırın lambasını değiştirirken dikkatli olun. Elektrik çarpması riski vardır.

Fırın lambasını değiştirmeden önce:

- Fırını kapayın.
- Sigorta kutusundaki sigortaları çıkarın veya devre kesiciyi devre dışı bırakın.

- ❗ Fırın lambasının ve cam kapağın hasar görmesini önlemek için fırının altına bir bez serin.

1. Çıkarmak için cam kapağı saatin tersi yönde çevirin.
2. Cam kapağı temizleyin.

3. Eski fırın lambasını 25 watt, 230V (50Hz) değerlerinde ve 350°C ısıya dayanıklı bir fırın lambasıyla değiştirin (Bağlantı tipi: E14).
4. Cam kapağı takın.

Fırın kapağının temizlenmesi

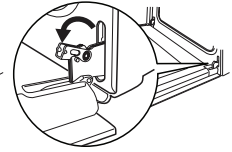
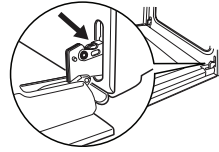
Fırın kapağı dört cam panelden oluşur. Fırın kapağını ve iç cam panellerini, temizlemek için çıkarabilirsiniz.

- ❗ Cam panelleri, fırın kapağını sökmeden çıkarmaya çalışırsanız fırın kapısı kapanabilir.

Fırın kapağının ve cam panellerin sökülmesi

1

2

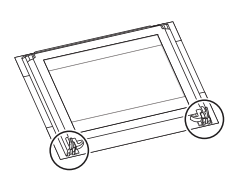
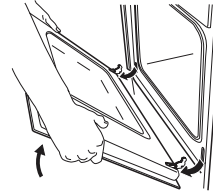


Kapağı tamamen açın.

İki menteşenin üstündeki kolları kaldırın ve çevirin.

3

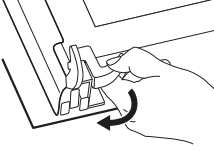
4



Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna getirin (yarı yarıya). Daha sonra ileri doğru çekip kapağı yuvasından çıkarın.

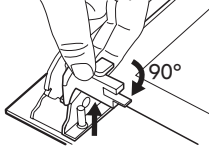
Kapağı yumuşak bir bez üzerinde sağlam bir yüzeye koyun.

5



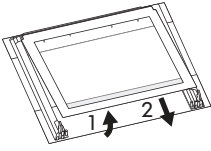
Cam paneli çıkarmak için kilitleme sistemini açın.

6



Sabitleyicilerin ikisini de 90° döndürüp, yuvalarından çıkarın.

7

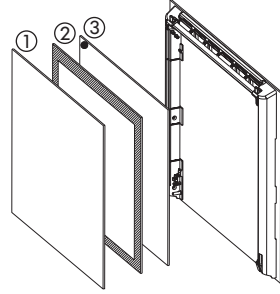


Cam panelleri dikkatlice kaldırın (adım 1) ve yerlerinden teker teker çıkarın (adım 2). Üst panelden başlayın.

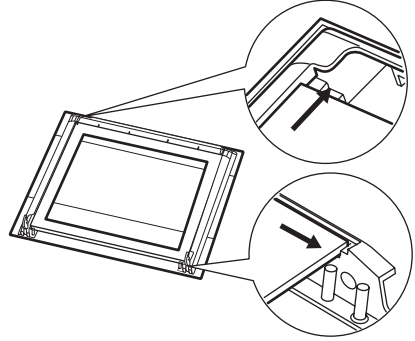
Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurutun.

Kapağın ve cam panellerin takılması

Temizleme işlemini tamamladıktan sonra, cam panelleri ve fırın kapağını takın. Yukarıdaki adımları sondan başa doğru izleyin. Cam panelleri (1, 2 ve 3) yerlerine takarken, doğru sırayı izlediğinizden emin olun. Orta panelin (2) dekoratif bir çerçevesi vardır. Ekran baskı bölgesi kapağın iç kısmına baktırılmalıdır. Montajın ardından ekran baskı bölgesindeki cam panel çerçevesine ait yüzeyin (2), dokunduğunuzda pürüzsüz olduğundan emin olun.



Üst paneli yuvasına doğru şekilde oturduğunuzdan emin olun.



Servisi aramadan önce

 **Uyarı** Güvenlik bölümlerine bakın.

Sorun	Olası neden	Çözüm
Fırın ısınmıyor.	Cihaz devre dışıdır.	Cihazın etkinleştirin.
Fırın ısınmıyor.	Saat ayarlanmamıştır.	Saati ayarlayın. "Zamanın ayarlanması" bölümüne bakın.
Fırın ısınmıyor.	Gerekli ayarlar yapılmamıştır.	Ayarların doğru olduğundan emin olun.
Fırın ısınmıyor.	Otomatik kapanma etkinleştirilmiştir.	"Otomatik kapanma" bölümüne bakın.
Fırın ısınmıyor.	Çocuk Kilidi etkinleşmiştir.	"Çocuk Kilidinin Devre Dışı Bırakılması" bölümüne bakın.
Fırın ısınmıyor.	Sigorta kutusundaki sigorta atmıştır.	Sigortayı kontrol edin. Sigorta birden fazla kez attıysa, kalifiye bir elektrikçi çağırın.
Fırın lambası çalışmıyor.	Fırın lambası arızalıdır.	Fırın lambasını değiştirin.
Piroliz başlamıyor. Ekranda C1 görüntülenir.	Raf destekleri çıkarılmadı.	Raf desteklerini çıkarın.
Piroliz başlamıyor. Ekranda C2 görüntülenir.	Piroliz veya Buz Çözme fonksiyonu, yemekölçerin fişi prizdeyken ayarlanır.	Yemekölçerin fişini prizden çıkarın.
Piroliz başlamıyor. Ekranda C3 görüntülenir.	Kapak tamamen kapatılmamıştır veya kapak kilidi arızalıdır.	Kapağı tam olarak kapatın.
Ekranda F102 görüntülenir.	Kapak tamamen kapatılmamıştır veya kapak kilidi arızalıdır.	1. Kapağı tam olarak kapatın. 2. Cihazı, evin ana sigortası ya da sigorta kutusundaki emniyet şalteri üzerinden kapatıp tekrar açın. 3. Ekranda yeniden F102 görüntülenirse, yetkili servis ile iletişime geçin.
Ekranda bir hata kodu görünür.	Elektronik bir arıza vardır.	1. Cihazı, evin ana sigortası ya da sigorta kutusundaki emniyet şalteri üzerinden kapatıp tekrar açın. 2. Ekranda hata mesajı tekrar gösterilirse, yetkili servisi arayın.

Sorun	Olası neden	Çözüm
Yemeklerin ve fırının üzerin- de buhar ve buğu birikiyor.	Yemek fırında çok uzun bir süre bırakılmıştır.	Pişirme tamamlandıktan sonra, yemekleri fırının içeri- sinde 15 - 20 dakikadan fazla bekletmeyin.

Sorunu gideremediğiniz takdirde, satıcınıza
veya yetkili servise başvurun.

Servisler için gerekli bilgiler bilgi etiketinde
bulunmaktadır. Bilgi etiketi cihazın pişirme
bölümünün ön tarafındadır. Cihaz boş-
luğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

Bu verileri aşağıya yazmanızı öneriyoruz:

Model (MOD.)

.....

Ürün numarası (PNC)

.....

Seri numarası (S.N.)

.....

Teknik veriler

Boyutlar (dahili)	Genişlik Yükseklik Derinlik	437 328 401
Kullanılabilir hacim	57 l	
Pişirme tepsisi alanı	1140 cm ²	
Üst ısıtıcı eleman	800 W	
Alt ısıtıcı eleman	1000 W	
Izgara	1650 W	
Fan	2000 W	
Toplam güç	2515 W	
Gerilim	230 V	
Frekans	50 Hz	
Fonksiyon sayısı	10	
Standart yüklü, Geleneksel durumda enerji tüketimi (Üst ve Alt Isıtma)	0.79 kWsaat	
Standart yüklü Turbo Fanlı Pişirme du- rumunda Enerji Tüketimi	0.78 kWsaat	

Çevreyle ilgili bilgiler

Şu sembole sahip malzemeler geri
dönüştürülebilir ♻️. Ambalajı geri dönüşüm
için uygun konteynerlere koyun.

Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri
dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının
korunmasına yardımcı olun. Ev atığı

sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin. AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

Ambalaj malzemesi

Ambalaj malzemesi çevre dostu ve geri dönüştürülebilir özelliktedir. Plastik parçalar PE, PS vb. uluslararası kısaltmalarla tanımlanmıştır. Ambalaj malzemesini yerel atık yönetimi tesisinde bu amaç için sunulan konteynerlere atın.

IKEA GARANTİSİ

IKEA garantisi ne kadar süre ile geçerlidir?

Bu garanti, cihazın sadece iki (2) yıl garanti geçerliliği olan LAGAN ismini taşıyamaması halinde, cihazınızın IKEA'dan orijinal satın alınma tarihinden itibaren beş (5) yıl süre ile geçerlidir. Satın alma işleminin kanıtı olarak orijinal satış makbuzu gerekmektedir. Servis işlemlerinin garanti kapsamında gerçekleştirilmesi halinde, bu durum cihazın veya yeni parçaların garanti süresini uzatmayacaktır.

Hangi cihazlar beş (5) yıllık IKEA garantisi kapsamında değildir?

LAGAN isimli cihaz serileri ve IKEA 'dan 1 Ağustos 2007 tarihinden önce satın alınan tüm cihazlar.

Servisi kim yapacak?

IKEA servis sağlayıcısı, kendi servis işlemleri veya yetkili servis partner ağı vasıtasıyla servis sağlayacaktır.

Bu garanti neleri kapsar?

Bu garanti, IKEA'dan satın alınma tarihinden itibaren, cihazın hatalı imalatı veya malzeme hataları nedeniyle meydana gelen arızaları kapsar. Bu garanti sadece ev içi kullanım için geçerlidir. İstisnalar, "Bu garantinin altında neler kapsamaktadır?" başlığının altında belirtilmektedir. Cihazın özel harcama yapılmaksızın tamir için erişilebilir durumda olması ve hatanın garanti kapsamındaki hatalı imalat veya malzeme hatası ile ilgili olması koşuluyla, garanti süresi içerisinde arızayı gidermek için yapılan masraflar örn. tamirler, parçalar, işçilik ve seyahat kapsanacaktır. Bu koşullarda, AB yönetmelikleri (No. 99/44/EG) ve ilgili yerel düzenlemeler geçerlidir. Değiştirilen parçalar IKEA'nın malı olacaktır.

IKEA sorunu çözmek için ne yapacak?

IKEA tarafından tayin edilen servis sağlayıcısı ürünü kontrol edecek ve kendi takdirine göre, garanti kapsamında olup olmadığına karar verecektir. Garanti kapsamında olduğuna kanaat getirilmesi halinde, IKEA servis sağlayıcısı veya yetkili servis partneri kendi servis işlemleri vasıtasıyla, kendi takdirine göre, özüllü ürünü tamir edecek veya aynısıyla ya da benzeri bir ürünle değiştirecektir.

Bu garantinin altında neler kapsamamaktadır?

- Normal yıpranma ve aşınma.
- Kasti veya ihmale dayalı hasarlar, çalıştırma talimatlarına uyulmaması, yanlış kurulum veya yanlış voltaja bağlantısından kaynaklanan hasarlar, kimyasal veya elektro-kimyasal tepkime, pas, korozyon veya su kaynağında bulunan kireçten kaynaklanan hasarlar da dahil olmak üzere fakat bununla sınırlı olmamak kaydıyla su hasarları, anormal çevre koşullarının neden olduğu hasarlar.
- Aküler ve lambalar dahil olmak üzere sarf malzemeleri.
- Çizikler ve olası renk değişiklikleri de dahil olmak üzere, cihazın normal kullanımını etkilemeyen, fonksiyonel olmayan parçalar ve dekoratif parçalar.
- Yabancı nesnelerden veya maddelerden ve temizlik veya filtrelerin kilidinin açılması, tahliye sistemleri veya sabun çekmecelelerinden kaynaklanan hasarlar.

- Şu parçalardaki hasarlar: Seramik cam, aksesuarlar, çanak çömlek ve çatal-bıçak sepetleri, besleme ve tahliye boruları, contalar, lambalar ve lamba kapakları, ekranlar, düğmeler, çerçeveler ve çerçeve parçaları. Bu hasarların üretim hatalarından kaynaklandığının ispatlanamaması halinde.
- Teknisyen vizitesi esnasında herhangi bir hatanın bulunamadığı durumlar.
- Tayin edilen servis sağlayıcılarımız ve/veya yetkili bir servis sözleşmeli partner tarafından yapılmayan veya orijinal parçaların kullanılmadığı tamir işlemleri.
- Hatalı veya teknik özelliklere uygun olmayan kurulumun sebep olduğu tamirler.
- Cihazın ev-içi olmayan ortamlarda kullanılması, örn. profesyonel kullanım.
- Nakliyeden kaynaklanan hasarlar. Eğer bir müşteri, ürünü evine veya başka bir adrese kendisi naklederse, nakliye esnasında meydana gelecek hasarlardan IKEA sorumlu değildir. Ancak ürünü müşterinin teslimat adresine IKEA teslim ediyorsa, nakliye esnasında ürünün göreceği hasarlar bu garanti kapsamında olacaktır.
- IKEA cihazının ilk kurulum ücreti. Ancak bir IKEA servis sağlayıcısı veya yetkili servisi, ürünü bu garanti koşulları kapsamında tamir eder veya değiştirirse, servis sağlayıcı veya yetkili servis tamir edilen veya değiştirilen cihazı gerekirse yeniden kuracaktır / monte edecektir.

Bu kısıtlama, kalifiye uzman tarafından, cihazı AB üye ülkelerinin güvenlik spesifikasyonlarına adapte etmek için orijinal parçalar kullanılarak yapılan hatasız çalışmalar için geçerli değildir.

Ülke kanunları nasıl işler

IKEA garantisi size ülkeden ülkeye değişiklik göstermekle birlikte yerel kanuni taleplerin tümünü kapsayan veya aşan özel kanuni haklar sağlar.

Geçerlilik alanı

Bir AB üyesi ülkede satın alınan ve başka bir AB üyesi ülkeye götürülen cihazlar için, servisler yeni ülkedeki garanti koşulları çerçevesinde sağlanacaktır. Servisleri garanti çerçevesinde yürütme zorunluluğu sadece aşağıdaki durumlarda mevcuttur:

- Cihaz, garanti talebinin yapıldığı ülkenin teknik spesifikasyonlarına uygunsa ve uygun şekilde kurulmuşsa;
- Cihaz, Montaj Talimatlarına ve Kullanıcı Kılavuzu Güvenlik Bilgilerine uygunsa ve uygun şekilde kurulmuşsa.

IKEA cihazları için belirlenmiş yetkili servisler:

Aşağıdaki konularda IKEA yetkili servisini aramaktan lütfen çekinmeyiniz:

1. Bu garanti altında bir talepte bulunmak için;
2. IKEA cihazının özel IKEA mutfağına kurulumu hakkında açıklama istemek için. Servis aşağıdaki konularda açıklama yapmayacaktır:
 - genel IKEA mutfak kurulumu,
 - elektrik bağlantısı (eğer makine fişsiz ve kablolu gelmiş ise), su ve gaz bağlantısı, bu işlemler yetkili servis mühendisi tarafından yapılmalıdır.
3. Kullanıcı kılavuzunun içerikleri ve IKEA cihazının spesifikasyonları hakkında istenilen açıklamalar.

Size en iyi teknik desteği sağlayabilmemiz için, bizi aramadan önce lütfen bu kitapçığın Montaj Talimatları ve/veya Kullanıcı Kılavuzu bölümünü dikkatlice okuyunuz.

Servis ihtiyacı duyduğunuzda bize nasıl ulaşabilirsiniz



IKEA iletişim noktaları ve ulusal yerel telefon numaraları için lütfen bu kitapçığın son sayfasına bakınız.

Önemli Size daha hızlı bir servis sağlayabilmemiz için, bu kılavuzun sonunda listelenen özel telefon numaralarını kullanmanızı önermekteyiz. Daima, teknik desteğe ihtiyaç duyduğunuz özel cihazın kitapçığında listelenen numaralara bakınız. Bizi aramadan önce, teknik desteğe ihtiyaç duyduğunuz cihazın IKEA ürün numarasının (8 rakamlı kod) yanınızda olduğundan emin olunuz.

Önemli SATIŞ MAKBUZUNU SAKLAYINIZ!

Bu sizin satın alma işleminizin kanıtıdır ve garantinin uygulanması için gereklidir. Makbuzda, satın aldığınız her cihazın IKEA ürün adı ve numarası da (8 rakamlı kod) belirtilmiş olmalıdır.

Daha fazla yardım istiyor musunuz?

Cihazınızın satış sonrası hizmetleriyle ilgili olmayan konulardaki diğer sorularınız için, lütfen size en yakın olan IKEA mağazamızı arayınız. Bizimle temasa geçmeden önce cihazınızın belgelerini tam olarak okumanızı öneririz.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359 888 16 0 8	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man.-fre. 09.00-20.00 lør. 09.00-16.00 1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 € / Verbindung aus dem Fest-netz max. 0,60 € / Verbindung aus dem Mobilfunknetz	8 bis 20 Werktage
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	01 63 23 338	Lokalna cijena poziva	pon. - pet. 8:00 - 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 and/or 0900 BEL IKEA	0,10 EUR/min (niet lokaal) Incl. BTW	ma-vr 9.00-21.00 zat 9.00-20.00 zon 9.00-18.00
Norge	815 22052	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	0810 300486	zum Ortstarif	8 bis 20 Werktage
Polska	012 297 8787	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835€/puhelu+0,032€/min Matkapuhelinverkosta 0,192€/min	arkipäivisin 8.00-20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30-20.00 lör-sön 9.30-18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміські дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays

